نحوه ی نگهداری خرما

خرما میوه ای (مرطوب، نیمه خشک، خشک) می باشد که رطوبت جز ویژگی های ذاتی خرما است. این رطوبت همیشه باید به حدی باشد که مزه ی خرما عوض نشود که اگر این رطوبت بیشتر و یا کمتر از حد معمول شود، مزه و طعم خرما عوض می شود.

خرماهای نیمه خشک مانند خرمای زاهدی مقدار کمی رطوبت دارند.

نگهداری خرمای خشک معمولا راحت تر است و زمان بیشتری طول می کشد که خرما خراب شود. اصول نگهداری خرما کمک می کند تا این رطوبت حفظ بشود و کم و زیاد نشود و در همان حد طبیعی بماند.

اگر خرما را می خواهیم به مدت یک هفته تا یک ماه نگهداری کنیم، محیط هوای خانه محیط مناسبی برای نگهداری است. اگر مقدار زمان نگهداری بیشتر از یک ماه است، حتما باید خرما را در محیطی غیر از هوای منزل نگهداری کرد.

روش های نگه داری خرما به منظور تازه نگه داشتن خرما

خرمای ایرانی میوه ای مغذی است و به دلیل مزه شیرین و خوشمزه اش از مزایای زیادی برخوردار است. اگر بتوانیم تازه بودن خرما و رطوبت آن را حفظ کنیم طعم خوشمزه آن بسیار بهتر خواهد شد. از این رو باید بدانید برای این که خرما ها را تازه نگه دارید چه باید بکنید؟ برای تازه نگه داشتن خرما در زمان طولانی بهتر است خرما را در یخچال و در ظرف بسته نگه دارید.

نکات مهم نگهداری خرما در مدت زمان کوتاه

1.خرما ها در ظرف درب دار نگهداری کنید.

شیشه های درب دار یا پلاستیک زیب دار بهترین وسیله برای نگهداری خرما می باشد. در این روش حتما باید هوای پلاستیک را حتما خالی کرد.

2. خرما های نیمه خشک را در دمای اتق نگهداری کنید

خرماهای نیمه خشک باید در دمای اتاق و دور از نور خورشید نگهداری شود. اگر خرما را در ظرف نگهداری می کنید به هیچ وجه آن را در مجاورت اجاق گاز و یا حرارت قرار ندهید.

نکات مهم نگهداری خرما در طولانی مدت

1. خرما را در کیسه فریزر بریزید و آن را در فریزر قرار دهید.

خرما را طوری درون ظرف بریزید که پر نشود و به اندازه ی چند سانتی متر فضای خالی داشته باشند، تا خرمای یخ زده جای کافی داشته باشد.

2. خرما را در سردترین نقطه ی فریزر قرار دهید.

با این کار سیعا خرما یخ زده و باعث حفظ طراوت، تازگی و طعم هر چه بیشتر خرما می شود. خصوصا اگر قصد نگهداری از آن را در مدت زمان طولانی داشته باشد.

نکات نگهداری خرماهای خشک

1. خرماهای خشک را می توانید در هوای اتاق نگهداری کنید.

2. خرماهای خشک را دور از دسترس حشرات، درون کمد و یا ظرف میوه ذخیره سازی کنید

3. خرماهای خشک را زیر نور مستقیم خورشید و کنار اجاق گاز قرار ندهید.

4. خرما های خشک مانند: خرمای پیارم، خرمای خاصویی، خرمای لولو، خرمای زاهدی، خرمای زاهدی عراقی

نکات نگهداری خرماهای نیمه خشک

1. معمولا خرماهای نیمه خشک را می شود در شرایط اتاق نگهداریش کرد، چون به فریزر نیاز ندارد.

2. خرماهای نیمه خشک حتما از نور آفتاب به دور باشد.

3. خرما های نیمه خشک از دسترس حشرات و مورچه ها به دور باشند، چون خرما شیرین است و مورچه ها را سریع جذب می کند.

خرماهای نیمه خشک مانند: خرمای سایر، خرمای کبکاب، خرمای ربی، خرمای دگلت نور

نکات نگهداری خرماهای مرطوب

خرمای های مرطوب، بر خلاف خرما های خشک و نیمه خشک، باید در یخچال نگهداری شوند، زیرا آن ها مرطوب هستند و جای مناسبی برای رشد موجودات میکروسکوپی فذتهم می کنند.

بهتر است خرما های مرطوب را در یخچال نگهداری کنیم تا طعم و مزه ی خرما حفظ شود و از فاسد و ترش شدن آن جلوگیری کند.

خرماهای مرطوب را کنار خوراکی های بودار مانند سیر نگدارید، زیرا خرما های مرطوب خیلی زود به خود بو می گیرد.

خرما های مرطوب مانند: خرمای مضافتی، خرمای شاهانی، خرمای کیمیا، خرمای مدجول

640 کلمه

منصوری

Edu